

SOSTENIBILIDAD

INFORME 2022

AQUAFOODS

ACERCA DE AQUAFOODS

Experiencia, trayectoria, solidez, sostenibilidad y éxito.

En marzo de 2022, Aquafoods fue fundada por los mismos integrantes de Industrias Martec, empresa costarricense con **40 años de operación** en Centroamérica, líder en el procesamiento y exportación de productos marinos, y pionera en maricultura de pargo tropical. Continuando con lo que comenzó como Martec, Aquafoods adquirió la totalidad de las acciones de Grupo Aquacorporación Internacional, que cuenta con **36 años de experiencia** en el cultivo, procesamiento y exportación de tilapia.

La empresa crece y se consolida manteniendo sus diferentes marcas locales: Martec, St. Peter Tilapia, RainForest Tilapia y Epic Seafood (en EE.UU).



PROPÓSITO

**ALIMENTAR AL MUNDO
A TRAVÉS DEL AGUA.**

VALORES

**PASIÓN, INNOVACIÓN, COMPROMISO,
UNIDAD Y RESPETO.**

NAVEGAMOS HACIA EL PROGRESO

Patrick Roulet - CEO Aquafoods.

2022 ha sido un año de grandes cambios y grandes logros.

El lanzamiento de Aquafoods como nuestra nueva plataforma, luego de la adquisición de Rainforest Tilapia (Grupo Aquacorporación), fue un sólido paso hacia delante en nuestro viaje de "Alimentar al mundo a través del agua".

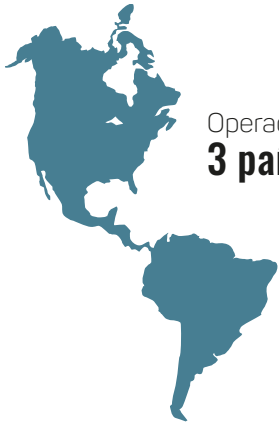
Ahora Martec y Rainforest pertenecen a los mismos propietarios y comparten el mismo propósito, valores y sueños, mientras nos brindan la huella y la diversificación que buscábamos, con operaciones en las tres prácticas principales de productos del mar: pesca salvaje, maricultura y acuicultura en tierra.

Estamos muy emocionados de comenzar el 2023 con la pasión única que nos caracteriza, y de consolidar nuestros compromisos de respetar, defender y promover los sistemas ambientales, sociales y económicos en los que participamos.

Tenemos la visión, la ambición y un equipo de clase mundial. El tiempo contará el resto de la historia.



AQUAFOODS EN UN VISTAZO



Operaciones en
3 países.



+1000

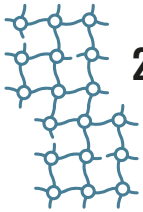
colaboradores/as.



+400

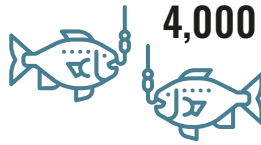


pequeños negocios
en nuestra cadena
de suministro.



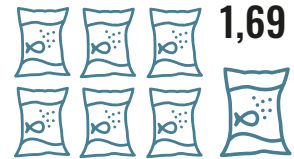
2 especies cultivadas.
15,600 TM por año.

+6 especies silvestres capturadas.



4,000 TM por año.

Tasa de conversión de
alimentación compuesta AFs



1,69



+1500
pescadores.



Huella de carbono (por año).

1,444 TM

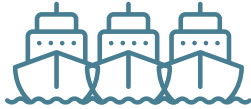
Operaciones
locales.

15,609 TM

Exportación
y logística.

+300

embarcaciones
nos abastecen.



Consumo de materiales (residuos por año).

182 TM

Cartón.

217 TM

Poliestireno
Expandido
(estereofón).

252 TM

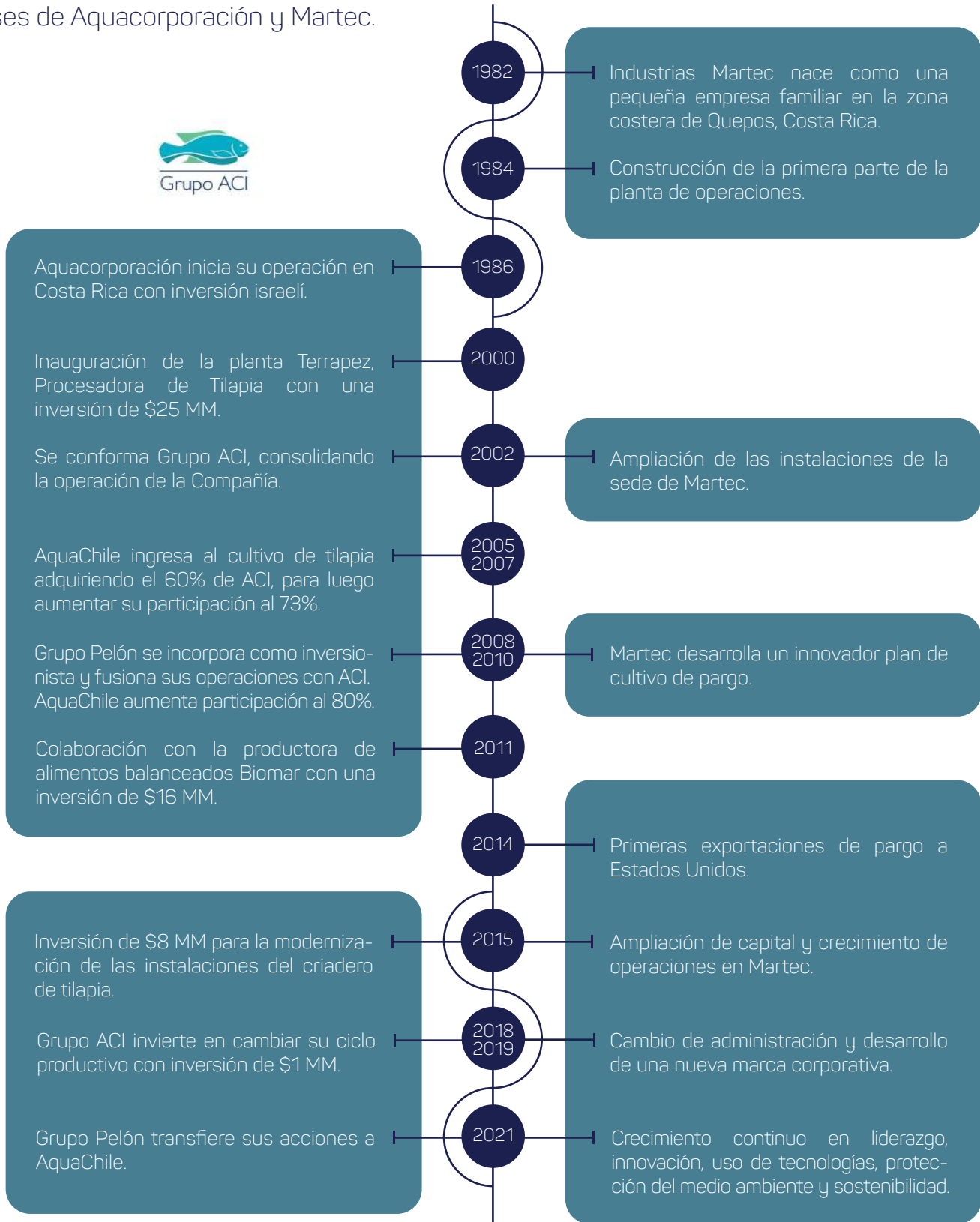
Plástico.



HISTORIA

Bases de Aquacorporación y Martec.

MARTEC



2022 **AQUAFOODS** Industrias Martec y Grupo Aquacorporación Internacional unen sus fuerzas, integrándose bajo la sombrilla de Aquafoods.

CAMPOS DE ACCIÓN

En AquaFoods cubrimos 5 diferentes campos de acción en nuestro modelo de negocio, dependiendo del área de especialización y ubicación geográfica.



Pesca salvaje: Obtenemos nuestro pescado del océano a través de nuestra flota de pescadores artesanales. Cumplimos con nuestra Política de Abastecimiento Sostenible que asegura el uso de anzuelos circulares, artes de pesca apropiadas y el cumplimiento de tallas mínimas, así como otras regulaciones locales e internacionales para las aguas de Costa Rica y Panamá.



Maricultura / Pargo de cultivo: Contamos con estructuras verticales a 7 millas de la costa para la producción controlada del magnífico y succulento Pargo Rosa, cultivado y cosechado con altos estándares de calidad en un verdadero paraíso tropical, en la zona costera de Quepos en Costa Rica.



Acuicultura / Tilapia de Cultivo: Nuestros productos están libres de antibióticos, sulfadiazinas, monóxido de carbono, químicos nocivos y conservantes, con sistemas integrados que permiten la trazabilidad, desde el alimento que reciben los peces hasta su distribución final.



Exportación y comercio: Exportamos desde Centro y Suramérica a Estados Unidos, e iniciamos gestiones para abrir mercados en otros países, posicionándonos como referente internacional en pesca salvaje sostenible y líderes mundiales en cultivo de Pargo y Tilapia.



Tiendas locales: Ofrecemos una amplia variedad de productos frescos, nutritivos y de primera calidad en nuestras diferentes tiendas de la marca Martec Fish Market.

AQUAFOODS EN EL MAPA



1 - Santa Ana, San José (Costa Rica):
Oficinas centrales de Aquafoods.

2 - Quepos, Puntarenas (Costa Rica):
Planta procesadora y cultivo de pargo Martec.

3 - Bejuco, Guanacaste (Costa Rica):
Criadero de Pargo, Martec.

4 - Cañas, Guanacaste (Costa Rica):
Criadero, fincas y planta procesadora de Tilapia.

5 - Quepos, Jacó, Escazú y Pinares (Costa Rica)
Tiendas Martec Fish Market.

6 - Puntarenas (Costa Rica):
Abastecimiento.

7 - David (Panamá):
Abastecimiento.

8 - Ecuador
Planta procesadora de exportación.

9 - Miami (Estados Unidos):
Oficinas comerciales de Epic Seafood y RainForest.

Quepos, Costa Rica.

SOSTENIBILIDAD

ALIMENTACIÓN, VIDA Y PLANETA SALUDABLE

Promovemos la sostenibilidad en todo lo que hacemos.

Cultivamos y exportamos productos de la más alta calidad y fresca, respetando el océano y operando bajo un estricto enfoque sostenible.

Nuestro amor por el mar nos permite ser conscientes de gestionar los recursos de forma respetuosa con el planeta, creando políticas corporativas en cumplimiento de nuestros compromisos ambientales, económicos y sociales, midiendo el impacto de nuestras operaciones y revisando constantemente las estrategias y mejoras de nuestras prácticas.

Buscamos el progreso siendo conscientes de incorporar a nuestro modelo de negocio los diferentes mecanismos, normativas y estándares de sostenibilidad, tanto nacionales como internacionales.

Para asegurar algunos de los cambios globales necesarios para un futuro sostenible, asumimos los retos de la Agenda 2030 y los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), aprobados por la Organización de las Naciones Unidas en 2015.

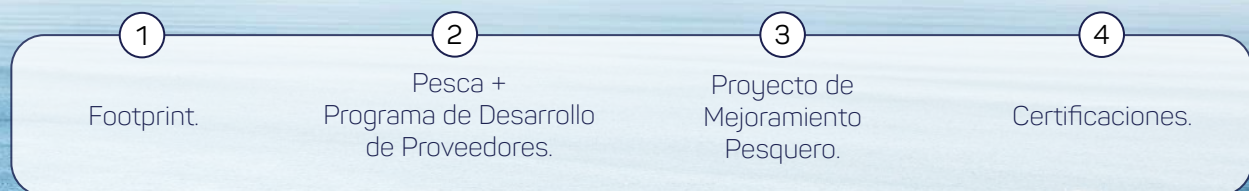
En nuestra actividad estamos directamente alineados con 13 de ellos:



- #2 - Hambre cero.
- #3 - Salud y Bienestar.
- #5 - Igualdad de Género.
- #6 - Agua Limpia y Saneamiento.
- #8 - Trabajo decente y crecimiento económico.
- #9 - Industria, innovación e infraestructuras.
- #10 - Reducción de las desigualdades.
- #11 - Ciudades y comunidades sostenibles.
- #12 - Producción y consumo responsables.
- #13 - Acción por el clima.
- #14 - Vida submarina.
- #15 - Vida de ecosistemas terrestres.
- #17 - Alianzas para lograr objetivos.

ESTRATEGIA DE SOSTENIBILIDAD

En Aquafoods desarrollamos, mejoramos y enriquecemos una sólida estrategia de sostenibilidad basada en 4 áreas, con la que conseguimos llevar a cabo proyectos innovadores con los que respaldamos nuestro compromiso y respeto por el medio ambiente, nuestro personal, las comunidades y los países donde operamos.





PROYECTOS FOOTPRINT



1 - Tallas Mínimas:

Asegurar el cumplimiento de los tamaños mínimos de captura de las especies en el momento de la compra, es clave para mantener la salud de nuestras pesquerías.

Es por eso que en nuestra **política de abastecimiento sostenible** nos comprometemos a comprar únicamente productos que cumplan con este requisito.

Durante el 2022, a través de modelos estadísticos, pudimos verificar que el 89% de nuestras compras cumplieron con esta política, y hemos modificado nuestros estándares para evitar el 1% que estaba en incumplimiento.

Durante el primer semestre de 2023 iniciamos colaboraciones con la ONG Marviva, para desarrollar Estudios de Madurez Sexual en especies locales de pargo y cabrilla, así como la recopilación de datos para pez espada, para cerrar la brecha del 10% que está pendiente de verificación.



2 - Subproductos:

La naturaleza nos brinda un producto maravilloso y es nuestra responsabilidad administrarlo sabiamente.

Es por eso que nos esforzamos por alcanzar el 100 % de uso de cada pescado que procesamos y encontrar formas de extraer valor de nuestros subproductos que, de lo contrario, se considerarían desechos. En 2022 alcanzamos el 98% de uso y en 2023 nos enfocaremos en alcanzar el 100%.

- Escamas y pieles: los comercializamos con empresas que pueden extraer colágeno y aplicarlo en técnicas innovadoras de reparación de piel para víctimas de quemaduras.
- Desechos de pescado: los convertimos en proteína hidrolizada que se utiliza en la alimentación animal para mascotas y acuicultura.
- Prueba piloto: alimentación de la "Mosca Soldado Negra" con lodos de tratamiento de agua, como fuente alternativa de producción de proteínas.
- Prueba piloto: extracción de nutrientes de fósforo de aguas residuales para uso comercial, como fertilizante.

PROYECTOS FOOTPRINT



3 - Cero estereofón:

El estereofón o poliestireno expandido es uno de los materiales de embalaje más utilizados en las cadenas de suministro de productos del mar, debido a su bajo costo, peso ligero y capacidades de aislamiento térmico.

También es uno de los materiales más dañinos para el medio ambiente, ya que tarda unos 500 años en descomponerse y puede desmoronarse fácilmente en pedazos más pequeños y convertirse en parte de la epidemia de microplásticos en nuestros océanos.

Es por eso que elegimos comprometernos con una política de cero uso de estereofón para nuestras operaciones en el mercado local para 2023. Este será nuestro campo de pruebas para explorar y probar diferentes soluciones innovadoras que nos permitirán escalar más adelante en nuestras operaciones logísticas internacionales.



4 - Huella de Carbono:

Después de analizar minuciosamente nuestra huella de carbono, identificamos que uno de los principales contribuyentes en nuestra cadena de suministro es el transporte aéreo.

Es por eso que hemos desarrollado nuestro proyecto "Fresh By Sea" que se lanzará durante 2023 y tiene el potencial de reducir hasta 8,500 toneladas anuales de emisiones de CO2.

Este proyecto también requerirá excelencia operativa y logística, así como innovación en seguridad alimentaria y técnicas de alargamiento de vida útil, para mantener y superar los requisitos comerciales y de calidad de nuestros clientes.



5 - Captura incidental:

La selectividad y la forma en que se maneja la captura incidental son algunos de los principales indicadores de impacto ambiental de cualquier pesquería. El acceso mundial a este tipo de datos es extremadamente limitado, por lo que es aquí donde nos centraremos.

Durante 2022 probamos cámaras de monitoreo electrónico en varios lugares para adquirir experiencia y comprender los impulsores sociales, económicos y tecnológicos para un modelo exitoso.

2023 será el año en el que ejecutaremos un programa mucho más sólido que puede brindarnos datos consistentes de alta calidad, que se incorporarán a las evaluaciones de poblaciones e iniciativas de cambio de comportamiento en beneficio de los pescadores, para alcanzar la certificación MSC.





PESCA + Programa de Desarrollo de Proveedores.



1 - Pago ágil al 80%:

Celebramos un año de esfuerzos continuos para ofrecer pago oportuno y ágil hasta al 80% de nuestros proveedores, para apoyar sus operaciones diarias.



2 - Plataforma de financiación:

Luego de una larga lista de mejoras de diseño y pruebas piloto en 2021 y 2022, para 2023 podremos lanzar nuestro programa de financiamiento formal.

Nos enfocamos en lograr que nuestros proveedores accedan a créditos de capital de trabajo, así como créditos para el mantenimiento y conservación de sus embarcaciones y gastos de capital en nuevos equipos, que promuevan su productividad, eficiencia y sostenibilidad.



3 - Pioneros MSC:

2022 fue un año exitoso para nuestro programa Pioneros MSC. Pudimos probar el concepto del programa y obtener lecciones valiosas que ayudarán en la ampliación que ocurrirá en los próximos 2-3 años.

Algunos de los resultados que obtuvimos son:

- 10 meses de datos para 4-6 cámaras activas en diferentes pesquerías (incluidas las pequeñas pesquerías artesanales).
- Establecer informes de análisis al 100%.



PROYECTOS DE MEJORA PESQUERA



1 - Salud de las acciones:

- ~ Socio activo en COREMAHI (Comité Regional de Productores y Procesadores de Mahi).
- ~ Desarrollo de análisis genómico para poblaciones de Mahi Mahi del Océano Pacífico Oriental.
- ~ Esfuerzos en curso en el etiquetado de Mahi Mahi.
- ~ Apoyo en la recopilación de datos de las organizaciones nacionales de gestión pesquera, para desarrollar una evaluación de las poblaciones.
- ~ En vías de desarrollar evaluaciones de poblaciones de varias especies de tiburones (2023).



2 - Manejo de especies en peligro de extinción:

- ~ Programa de Vigilancia Electrónica Activa.
 - Ver resultados obtenidos en Pioneros MSC (Página 9).
- ~ Esfuerzos de codiseño de un formulario digital intuitivo de pesca para las pesquerías artesanales, enfocado en aumentar la recopilación de datos.
- ~ Colaboración con el Instituto Costarricense de Pesca y Acuicultura (INCOPESCA) en el diseño del Programa Nacional de Observadores, junto con la Comisión Interamericana del Atún Tropical (CIAT).
- ~ Memorándum de entendimiento con la Autoridad de los Recursos Acuáticos de Panamá (ARAP), para obtener sus datos del Programa de Observadores Humanos.



3 - Gestión pesquera:




- ~ Trabajo de promoción con las agencias de gestión pesquera en todos los niveles, para lograr la alineación con los estándares FIP/MSC.
- ~ Análisis a profundidad del marco legal pesquero costarricense.
- ~ Consolidación y documentación de los avances ecuatorianos en su gestión pesquera.
- ~ Memorándum de entendimiento con INCOPESCA (Costa Rica) y ARAP (Panamá) para abordar brechas y desafíos.



CERTIFICACIONES

En Aquafoods contamos con una serie de certificaciones internacionales que avalan y legitiman nuestra actuación en seguridad alimentaria, sostenibilidad, buenas prácticas, responsabilidad social, ética, gestión energética, salud y seguridad, progreso social y cadena de suministro, entre otras.

A continuación detallamos las acreditaciones de Martec, Epic Seafood, St. Peter Tilapia, RainForest Tilapia y Terrapez.

CERTIFICACIÓN	INFORMACIÓN	ALCANCE
	<p>El Estándar global BRCGS para la seguridad alimentaria proporciona un enfoque para gestionar la seguridad, la integridad, la legalidad, la calidad de los productos y los controles operativos de las industrias de alimentos, fabricación, procesamiento y envasado.</p>	<p>Planta procesadora en Quepos.</p>
	<p>La certificación FSSC 22000 es un sistema de validación reconocido por la Iniciativa Global de Seguridad Alimentaria, como punto de referencia para garantizar la seguridad alimentaria dentro de la industria alimentaria.</p>	<p>Planta procesadora en Cañas.</p>
	<p>La Certificación ASC significa Consejo Administrativo de la Acuicultura (siglas en inglés) y actúa para la piscicultura responsable, identificando peces y mariscos de una acuicultura ambiental y socialmente responsable con una trazabilidad clara.</p>	<p>Criadero y cultivo de Tilapia.</p>



La certificación BAP (Mejores Prácticas de Acuicultura) es el programa de certificación más completo para productos del mar cultivados en el mundo. Es el único programa que garantiza que sus productos del mar se produzcan de forma segura y sostenible en cada paso del proceso.

Criadero, cultivo y plantas procesadoras de Tilapia y Pargo



Contar con la certificación Whole Foods Market significa garantizar la venta de alimentos de calidad, de origen 100% natural, orgánico y saludable.

Criadero y cultivo de tilapia.



La Auditoría de Comercio Ético para Miembros de Sedex (SMETA) es un método de auditoría y un formato de informe basado en los 9 elementos del código ETI (Iniciativa de Comercio Ético) y el más utilizado en el mundo para comprender y mejorar las condiciones de trabajo y el desempeño ambiental de las empresas.

Planta procesadora en Quepos.



La certificación ISO 50001 es la norma internacional que demuestra el compromiso de una organización con la mejora continua de sus sistemas de gestión energética, al tiempo que garantiza el cumplimiento de los requisitos legislativos y reglamentarios correspondientes para optimizar la eficiencia energética.

Todo AquaFoods. (Criadero de Pargo pendiente de auditoría externa).



La certificación BASC (Alianza de Negocios para el Comercio Seguro) surge de una alianza de cooperación empresarial entre gobiernos y organismos internacionales que tiene como objetivo promover el Comercio Internacional Seguro, basado en principios de honestidad, confidencialidad, responsabilidad y ética.

Planta procesadora de Tilapia.



Esencial COSTA RICA es una estrategia de posicionamiento y capitalización de la imagen de Costa Rica en el mercado internacional. Obtener la licencia de Marca País es generar competitividad y elevar los estándares de las empresas mediante el cumplimiento de sus protocolos de Sostenibilidad, Excelencia, Vinculación Costarricense, Progreso Social e Innovación.

Todo AquaFoods.



La Cadena de Custodia (CoC) MSC es una certificación que verifica la idoneidad de nuestra cadena de custodia para garantizar la trazabilidad a lo largo de la cadena de suministro.

Planta procesadora de Tilapia.

LOGROS EN SOSTENIBILIDAD

En AquaFoods trabajamos en la implementación de acciones y proyectos que minimicen el impacto ambiental, mantengan el equilibrio económico y contribuyan con la sociedad, las personas y las comunidades en las que operamos.

Algunos logros en 2022 son:



4 pilares en certificación SMETA.



Éxito en el programa piloto de Monitoreo Electrónico.



FIFO = 0 en Pargo y Tilapia.
(FIFO = Fish in, Fish out)



Calificación A (Progreso Excepcional) en nuestro Proyecto de Mejora en la Pesquería.



Apoyo comunitario: seguridad social (mejor condición de iluminación y cámaras de seguridad).



Cartera de proyectos de minimización: Fresh By Sea, Tallas mínimas, Programa Monitoreo Electrónico, Cero estereofón y Utilización de subproductos.



99% energía procedente de fuentes renovables (Red energética de Costa Rica).



Uso del 98% de nuestros subproductos.



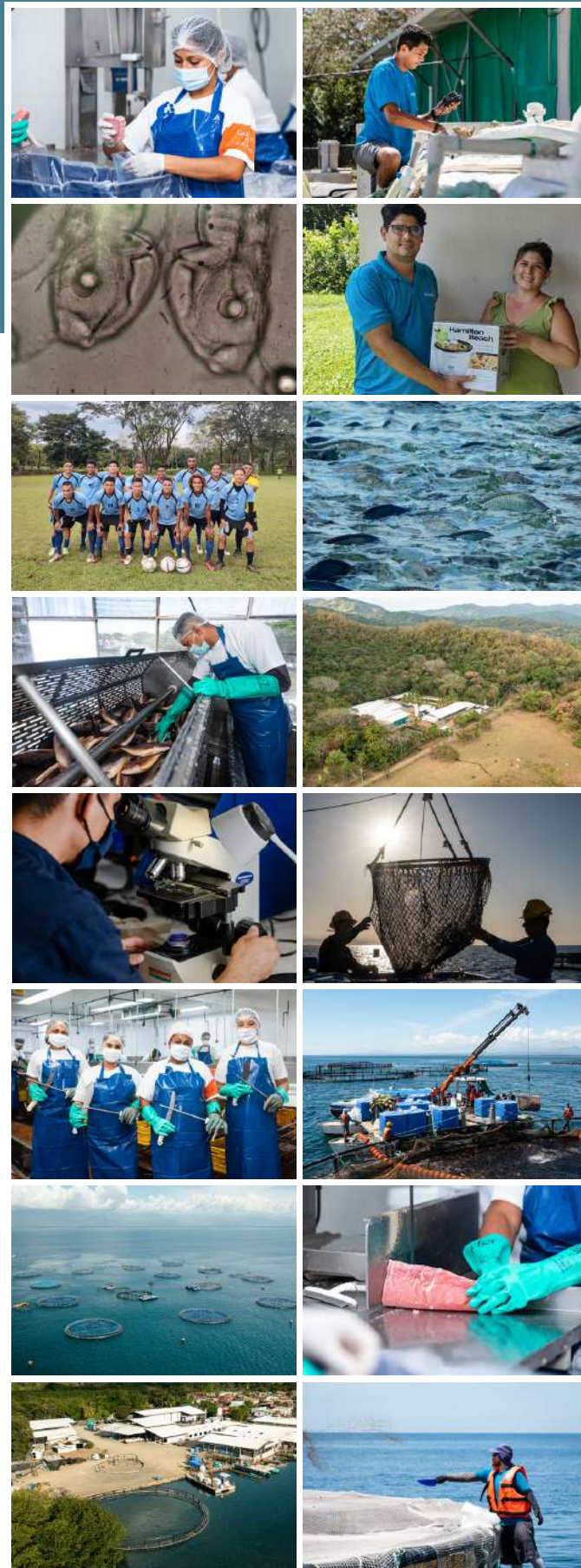
Mapeo de la huella de carbono.



+1000 colaboradores/as.

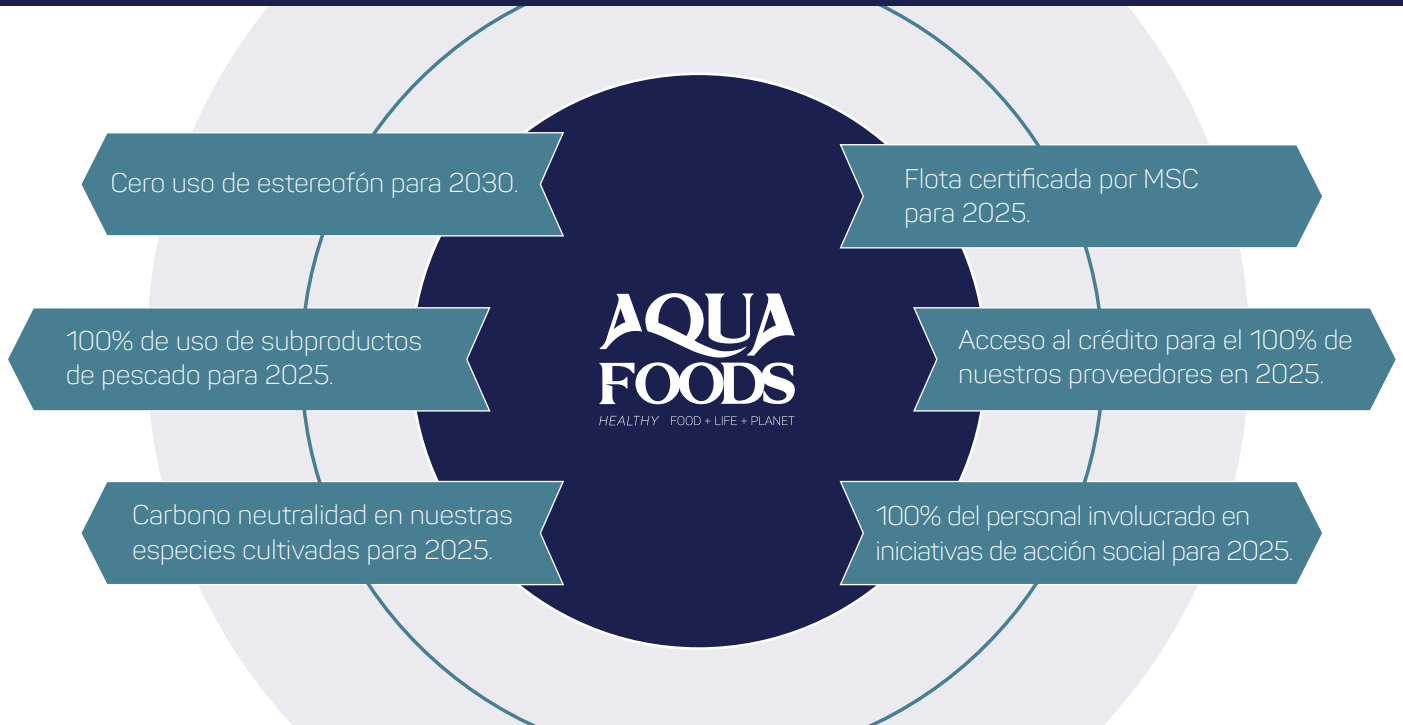


Comité de ética.



COMPROMISOS DE AQUAFOODS

Apostamos por la sostenibilidad de forma estratégica y responsable. Estos son nuestros compromisos actuales con la esperanza de más por venir:



NUESTRAS ALIANZAS

El trabajo multisectorial con instituciones, organizaciones y empresas nos fortalece y nos permite seguir evolucionando y mejorando en cada ámbito de actuación.





AQUAFOODS

www.aquafoods.com

+506 4080-7022

Forum 1, edificio A, 3er piso, Santa Ana